SOUR #6 MALINA JEŻYNA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **5**
- SRM **3**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **364 L**
- Całkowita objętość zacieru **468 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	52 kg *(50%)*	80.5 %	3.5
Ziarno	Pszeniczny Weyermann	52 kg *(50%)*	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	70 g	60 min	16.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	500 g	Fermentis

Notatki

- Zgłoszenie warki 11°P
  Owoce podniosą ekstrakt o ok. 0,5÷0,7 °P

  20 kg liofilizowana malina proszek
  20 kg liofilizowana jeżyna proszek

  Owoce do zimnej brzeczki na całą fermentację
  17 kwi 2025, 19:36

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.